

Infinitus Tempranillo 2023

Vino de la Tierra de Castilla

Descubre el sabor de los viñedos de Castilla

FICHA TÉCNICA

Variedad: Tempranillo

Categoría: Ecológico tinto

Grado alcohólico: 13% Vol.

Acidez total: 5,1 g/L. tartárica

Fecha de vendimia: 1ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Abril 2024

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 15 días



VIÑEDO

Castilla La Mancha

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: De color púrpura e intensidad alta destaca por su brillantez y luminosidad. La lágrima está teñida y es lenta de caída a pesar de que no tiene un grado alcohólico excesivo.



Nariz: Buena intensidad, donde los aromas primarios nos recuerdan a frutas del bosque, fresa, frambuesa, mora. Manifiesta un toque lácteo muy agradable que en combinación con los anteriores nos hace recordar a los yogures de frutas.



Gusto: En boca es fresco, ágil en su paso, con notas golosas y frescas tipo gominola. La acidez está bien equilibrada con el alcohol y lo hacen placentero y muy español.



Maridaje: Especialmente indicado como acompañamiento de comida tradicional, ideal con un potaje de garbanzos, un cochinillo asado o chuletillas al sarmiento.



www.familiamartinezbujanda.com

INFINITUS